



Decuatro Catering, Adela Balboa 3, bajo A, 28039, Madrid.



## ¿POR QUÉ ELEGIRNOS?

Después de 15 años celebrando bodas en Madrid, Sigüenza, Ávila, Segovia y Salamanca, creemos que somos la alternativa que estáis buscando, ofreciándoos calidad de producto y de servicio.

¡Somos un equipo humano deseoso de poder acompañaros en este día tan especial, volcándonos en cada detalle de vuestra boda!

¡Os presentamos 3 menús configurados para que paséis un día único! Elegid el que más se ajuste a vuestras necesidades con la garantía de que cualquiera de ellos os hará disfrutar.



# MENÚ COCTEL

98,00 € iva no incluido

Una opción informal para poder interactuar con vuestros invitados en todo momento. Combinamos platos fríos y calientes y os animamos a complementarlo con la sección de puestos que encontraréis en el dossier.

Este menú incluye el servicio de cocina y camareros durante 3 horas, el montaje de barra y veladores vestidos y decorados.

Gilda.

Bombón de Carpaccio con Rúcula y Parmesano.

Blinis de Salmón Ahumado con Pepino y Crema Agria.

Botellita de Gazpacho Thai.

Ensaladilla Rusa con Crujiente.

Hojaldrito de Queso de Cabra y Tomate Seco.

Tartaleta de Carrillera Ibérica.

Brocheta de Langostino con Pico de Gallo.

Taco de Cochinita Pibil.

Lobster Roll con Pan al carbón.

Pan Bao de Costilla BBQ.

MiniKebab de Cordero Moruno con Salsa de Yogurt y Menta.

MiniBurger.

Brocheta de Solomillo de Ternera con Mostaza Antigua.

Brocheta de Pollo Teriyaki.

Risotto de Setas y Trigueros.

Brocheta de Cordero con especias morunas y dátil.

Croquetas de Jamón Ibérico & Bacalao.

Buffet de Quesos Manchegos con Membrillo, frutos secos y panes de masa madre.

Mini Tarta Idiazabal.

Dados de Brownie.

Cremoso de Cheese Cake.

Trufas de Chocolate&Frambuesa.

Vino Tinto DO Rioja, Vino Blanco DO Rueda, Cerveza y Refrescos.

Cava Brut Reserva.



# MENÚ COCTEL REFORZADO

125,00 € iva no incluido

La alternativa perfecta para tener un cóctel largo y divertido y luego un banquete sentado. El cóctel lo servimos durante hora y media y luego pasamos al salón, donde os serviremos los platos que hayáis elegido.

Este menú incluye el montaje de la zona de cóctel con veladores y barra de bebidas y la zona de banquete con mesas redondas vestidas.

Tabla de Embutidos Ibéricos con Picos.  
Tabla de Quesos Internacionales con Frutos Secos y Uvas.  
Dados de Salmón Marinado con Salsa de Eneldo.  
Chupito de Salmorejo con Dados de Jamón Ibérico.  
Hojaldritos con Ensaladilla Rusa.  
Steak Tartar con Tosta de Cebolla.  
Hojaldrito de Morcilla con Manzana.  
Torreznitos con Salsa brava.  
Langostino Crujiente con Salsa Siracha.  
Croquetas de Jamón Ibérico.  
Bikinis de Sobrasada y Brie.  
Chupa Chups de Codorniz con Salsa de Ostras.  
Pincho moruno con MayoPimentón.  
Brocheta de Solomillo & Verduras.  
Bombón de Foie.  
Brocheta de Rape con Guacamole.  
Buffet de Quesos Manchegos con Membrillo, frutos secos y panes de masa madre.

A elegir 1 principal & 1 postre.

Solomillo Ibérico Relleno de Torta del Casar con Patatas Rustidas y Salsa de Vino Tinto.  
Pastel de Cochinillo Confitado con Graten de Patata.  
Solomillo de Ternera con Jugo de carne patatas y trigueros.

Cremoso de Cheese Cake con Coulis, Frutos Rojos y Galleta.  
Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla.  
Tarta de Manzana con su Helado de Vainilla.  
Tarta Limón con Merengue Flambeado.

Café, Mignardices y Licores (Pacharán, Licor de Hierbas, Orujo, Crema).

Vino Tinto DO Rioja, Vino Blanco DO Rueda, Cerveza y Refrescos.  
Cava Brut Reserva.



# MENÚ BANQUETE

138,00 € iva no incluido

El clásico de las bodas,  
os recibimos con un cóctel  
de una hora y luego pasamos  
al banquete, todo un  
despliegue con el que agasajar  
a vuestros invitados.

Este menú incluye el montaje  
de la zona de cóctel con  
veladores y barra de bebidas  
y la zona de banquete  
con mesas redondas vestidas.

Tabla de Salmón Ahumado con Tostas y Mostazas francesas.  
Brocheta Capresse con Pesto Genovés.  
Vasitos de Cremas Frias de Temporada.  
Arroz Meloso Mar y Monataña.  
Mini Rollitos primavera con salsa Agri dulce.  
Tostas de Morcilla con Huevo de Codorniz.  
Mini Burger de Ternera.  
Brocheta de Langostino a la Plancha con Perla  
de Ali Oli.  
Brocheta de Verduras con Romesco.  
Brocheta de Presa Ibérica con Salsa Chimichurri.  
Pincho de Cordero con Salsa Chimichurri.  
Esféricos de patatas bravas.  
Tempura de verdura con salsa de soja.  
Torreznos con crema de Patata & Pimentón.  
A elegir 1 entrante , 1 principal & 1 postre.

Gazpacho de Fresón con Tartar de Melón y Menta.  
Hojaldre Crujiente de Langostinos con Salsa Americana  
y Ensalada.  
Ensalada Crujiente de Mango, Aguacate y Salmón Ahumado.  
Timbal de Verduras Asadas con Queso Ahumado Italiano  
y Salmorejo.

Solomillo Ibérico Relleno de Torta del Casar con Patatas.  
Rustidas y Salsa de Vino Tinto.  
Pastel de Cochinillo Confitado con Gratin de Patata.  
Solomillo de Ternera con Salsa Pimienta Verde y Padrón.

Cremoso de Cheese Cake con Coulis, Frutos Rojos y Galleta.  
Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla.  
Tartar de Manzana con su Helado de Vainilla.  
Tarta Limón con Merengue Flambado.

Café, Mignardices y Licores (Pacharán, Licor de Hierbas,  
Orujo, Crema).

Vino Tinto DO Rioja, Vino Blanco DO Rueda, Cerveza  
y Refrescos.  
Cava Brut Reserva.

# MENÚ INFANTIL O INDIRECTOS

35,00 € iva no incluido

Pasta fresca a la  
bolognesa gratinada.

Hamburguesa de  
Ternera con Patatas  
Fritas.

Milanesa de Ternera con  
Patatas Fritas.

Tulipa con Helado.

# BODEGONES/BUFFET



Nuestras opciones  
para complementar  
tu boda,  
pero no te dejarán  
indiferente!

Todos los buffet  
incluyen mesa  
con decoración,  
personal y menaje.

## **Limonada & Agua de Sabores**

250,00 € para bodas hasta 150 pax\*\*

## **Barra de cervezas**

(Coronita/Budweisser/Estrella/Alahambra)

450,00 € para bodas hasta 150 pax\*\*

## **Mojito & Strawberry Martini**

550 € para bodas hasta 150 pax\*\*

## **Jamonero**

(Denominaciones Salamanca, Huelva, Extremadura  
y Córdoba)

900,00 € (pieza)

## **Quesos y Embutidos**

550,00 € para bodas hasta 150 pax\*\*

## **Arroces (Paella Valenciana, Arroz Negro)**

900,00 € para bodas hasta 150 pax\*\*

## **Taquería Mexicana**

900,00 € para bodas hasta 150 pax\*\*

## **Parrilla**

900,00 € para bodas hasta 150 pax\*\*

(Brochetas de Pollo, Brochetas de Cordero, Brochetas de  
Presa, Brochetas de Lomo).

## **Barra Libre**

25,00 € p.p dos horas iva no incluido.

## **Recena\***

Incluida para barras libres por encima de 100 invitados.

\* recena de 3 referencias.

## **Hora Extra**

13,00 € p.p con un límite 50% del aforo inicial.

\*\*Para eventos con aforos de más 150 invitados, consultar.

# CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

La aceptación por escrito de las condiciones y forma del servicio del presente presupuesto se tomará por ambas partes como formalización del acuerdo de servicio.

- Para la confirmación del servicio, será condición indispensable haber efectuado el ingreso del 10%.
- El restante 90% se abonará antes de la fecha del evento. Habiéndose hecho al menos un 20% a la fecha de la prueba de menú.

Cuenta de la Caixa ES23 2100 1098 1113 0048 4834.  
Cuenta de Sabadell ES16 0081 7114 7800 0134 7142.

En caso de anulaciones:

- Las anulaciones deberán realizarse con al menos 60 días previos a la fecha fijada. De no cumplirse el plazo, se descontará de la reserva el 50% del pago anticipado más los gastos incurridos previamente por Decuatro Catering. El resto de la cantidad recibida se devolverá a los clientes en el plazo máximo de 60 días.

- Para reserva de fechas de eventos en temporada alta, Mayo-Junio-Julio-Agosto-Septiembre-Diciembre. Las reservas de fecha no tendrán derecho de devolución.

- En caso de anulaciones sin derecho de reembolso, siempre que al menos se respeten 45 días, Decuatro Catering SL trasladará el importe recibido menos un 10% del importe total del evento, a otra fecha que se acuerde con el cliente. Pudiendo canjear lo pagado en un plazo máximo de un año desde la fecha fijada para el evento.

El número de invitados se confirmará 30 días antes de la fecha del evento.

Indicando alergias, intolerancias o particularidades del menú.

Las modificaciones en el número de comensales podrán notificarse hasta 7 días antes del evento siempre que no supere el 10% del aforo contratado.

En caso de una bajada superior al 10% del aforo inicial solicitado, el precio de algunos artículos pueden verse modificados. Consultar.

El día del evento se facturará el número de comensales confirmados por el cliente. En caso de una asistencia mayor a la contratada se cobrarán al precio por persona pactado con el cliente.

En caso de una asistencia mayor a la contratada y confirmada por el cliente, si este exceso pudiera perjudicar al normal servicio del evento, Decuatro Catering podrá parar el servicio sin perjuicio económico ni reclamación alguna hasta regular el aforo a lo contratado. Consultar

Están incluidas las pruebas de menú para bodas por encima de 100 invitados.

Para bodas con aforo inferior, la prueba de menú se cobrará a precio de menú contratado más el coste del servicio de cocina/sala.

En caso de alquileres de menaje/cristalería o en el caso de permanecer el mismo sin servicio de camareros de Decuatro Catering, las roturas o pérdidas se facturarán al cliente.

Las intolerancias o alergias, deben ser notificadas en el momento de la contratación o al menos 30 días antes de la fecha del evento. Decuatro Catering SL propondrá un menú apto para estos invitados pero no se responsabiliza de la ingesta de otros alimentos no aptos con anterioridad , durante o post evento.

No está incluido cualquier concepto que no esté reflejado en este documento

El pago de la señal supone la conformidad de las condiciones de contratación, así como la forma de servicio y horarios.

Este presupuesto tiene una vigencia de 30 días naturales desde su recepción.

FIRMA EL CLIENTE



PARA SER *FELIZ*, LLÁMANOS AL TFNO. 91 535 63 65  
Decuatro Catering, Adela Balboa 3, bajo A, 28039, Madrid.